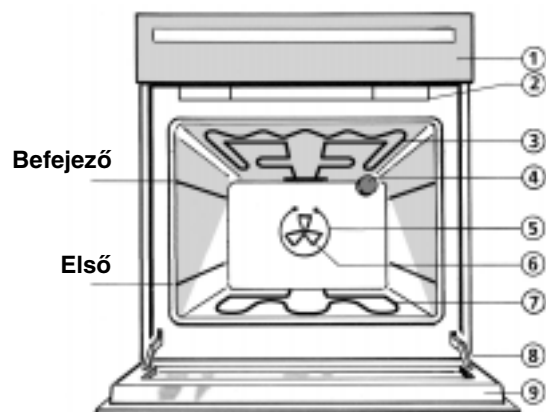


**Első-Befejező...** tartószint pozíciók

1. Kezelőlap
2. Hűtőventillátor* (nem látható)
3. Felső fűtőelem (leengedhető)
4. A sütő világítása
5. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
6. Ventilátor
7. Alsó fűtőelem (nem látható)
8. A sütőajtó felfüggesztései
9. A sütő ajtaja

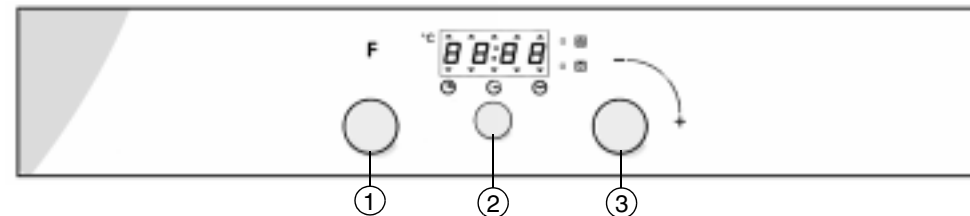
***Megjegyzés.:** A hűtőventillátor csak akkor kapcsol be, ha a sütő elért egy bizonyos hőmérsékletet. A sütő kikapcsolása után a hűtőventillátor tovább működhet egy bizonyos ideig a megfelelő hűtés biztosítása érdekében.

TARTOZÉKOK

- Rács
- Tepsi
- Zsírfgó tálca

A SÜTŐ FUNKCIÓINAK TÁBLÁZATA

A funkció szimbóluma	Funkció	Előre beállított hőmérséklet/szint	A funkció leírása (részletesen lásd a használati útmutatóban)
0	A SÜTŐ KIKAPCSOLVA	-	-
	SÜTŐ VILÁGÍTÁSA	-	A sütő világításának bekapcsolása.
	MLTF (Hőmérséklettartás)	35C	Állandó, 35°C vagy 60°C-os hőmérséklet fenntartása.
	NORMÁL	200C	Az étel egy tartószinten történő sütéséhez. Előmelegítés.
	SÜTEMÉNY (Normál+Ventilláció)	175C	Az étel két tartószinten, ugyanazon a hőmérsékleten történő sütéséhez.
	VENTILLÁCIÓ	160C	Az étel egynél több tartószinten, ugyanazon a hőmérsékleten történő sütéséhez.
	TURBOVENTILLÁCIÓS	160C	A következők sütéséhez: nagy gyümölcsstorták, töltött zöldségek, timbales, baromfi.
	GRILL	3	Kisebb hússzeletek, pirítás stb. grillezéséhez.
	TURBOGRILL (Grill+Ventilláció)	3	Nagyobb húsdarabok grillezéséhez.
	PROGRAM	P1	Pizzák, kenyér és focaccia készítéséhez.



1. Választógomb: a sütő funkcióinak kiválasztásához.
2. A különböző műveletek kiválasztására és jóváhagyására szolgáló nyomógomb (egyszeri megnyomással működtesse).
3. A következők beállítására szolgáló gomb: a pontos idő, a sütési időtartam, a sütés megszakításának időpontja, a hőmérsékletek és a teljesítményszintek (Pfunkció).

Kétállású nyomógombok

- Az ilyen típusú gomb használatához nyomja meg azt középpü.
- Forgassa a gombot a kívánt állásba.
- Amikor a sütés befejeződött, forgassa a gombot vissza a "0" jelű helyzetbe, és nyomja meg ismét, hogy visszakerüljön kiinduló állásába.

A SÜTŐ BEKAPCSOLÁSA

Amikor a sütőt először csatlakoztatja a hálózathoz, vagy áramkimaradás után újra csatlakoztatja, a kijelzőn a "5LDP" felirat látható.

A sütő bekapcsolása:

- forgassa az **1. gombot** "0" állásba.
- nyomja meg a **2. nyomógombot**. A kijelzőn a "--:--" felirat látható.

A SÜTŐ HASZNÁLATÁNAK ISMERTETÉSÉT A PROGRAMBEÁLLÍTÓ ISMERTETŐ LAPJÁN TALÁLJA.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT A GRILL FUNKCIÓHOZ

ÉTEL	Funkció	Előmelegítés (5 perc)	Szint (alulról)	Barnítási szint	Sütési idő (perc)
Bélszínszelet		X	4	5	35 - 45
Borda		X	4	5	30 - 40
Kolbász		X	4	5	30 - 40
Sertésvagdalt		X	4	5	25 - 35
Hal		X	4	5	30 - 40
Csirkecomb		X	4	5	35 - 40
Kebab		X	4	5	30 - 35
Oldalas		X	4	5	20 - 35
Fél csirke		X	3	5	45 - 50
Fél csirke		-	3	5	45 - 55
Egész csirke		-	3	5	60 - 70
Egybesült (sertés, marha)		-	3	5	75 - 90
Kacsa		-	2	5	80 - 90
Báránycomb		-	3	5	90 - 120
Marhasült		-	3	5	90 - 120
Sült krumpli (egész)		-	3	5	40 - 50
Kardhalszelet		-	3	5	35 - 45

ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZATOK

ÉTEL	Funkció	Előmelegítés (10 perc)	Tartószint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS Bárány, kecskegida, ürü		X	2	200	60 - 80
		X	2	190	70 - 90
		X	2	190	60 - 80
Sültek (borjú, sertés, marha) (1 kg)		X	2	200	70 - 90
		-	2	190	60 - 80
		-	2	190	60 - 80
Csirke, nyúl, kacsa		X	2	200	70 - 80
		-	2	190	60 - 70
		-	2	190	70 - 80
Pulyka (6 kg) + szint. 3 barnítás		X	1	200	160 - 180
		X	1	190	150 - 180
		X	1	190	150 - 180
Liba (2 kg)		X	2	200	120 - 130
		X	2	190	100 - 120
		X	2	190	110 - 120
HAL (EGÉSZ) (1-2 kg) Aranydurbincs, feketesügér, tonhal, lazac, pisztráng		X	2	200	60 - 70
		-	2 - 3	190	65 - 75
		-	2 - 3	190	60 - 70
HAL (SZELETEK) (1 kg) Kardhal, tonhal, lazac, tőkehal		X	2	200	45 - 55
		-	3	190	50 - 55
		X	2	190	45 - 55

MEGJEGYZÉS: Amikor a ventilációs vagy normál funkcióval húst süt, javasoljuk, hogy használja a Barnítás funkciót is (1-3. szint).

ÉTEL	Funkció	Előmelegítés (10 perc)	Tartószint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
ZÖLDSÉGEK Töltött paprika		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	35 - 45
		-	2	180	55 - 60
		-	2	190	50 - 60
Töltött paradicsom		X	2	200	50 - 55
		-	2	180	50 - 60
		-	2	190	35 - 45
Sült krumpli (egész)		X	2	200	40 - 50
		-	2	190	45 - 50
		-	2	190	45 - 50
Csőben sült nyers zöldségek (pl. édeskömény, káposzta, spárga, zeller)		X	2	200	35 - 45
		-	3	180	40 - 50
		-	2	190	40 - 50

ÉTEL	Funkció	Előmelegítés (10 perc)	Tartószint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
ÉDESSÉGEK, SÜTEMÉNYEK STB. Kelt tészták		X	2	160	30 - 40
		-	3	150	35 - 45
		-	3	160	30 - 40
Töltött piték (sajttal)		-	2	180	90 - 95
		-	2	160	70 - 80
		-	2	170	90 - 95
Gyümölcskosárákák		X	2	180	25 - 35
		-	3	180	45 - 50
		-	2	180	30 - 40
Almásrétes		X	2	200	40 - 45
		X	3	200	45 - 50
		-	2	180	45 - 50
Kekszfélék		X	2	180	20 - 30
		-	1 - 3	160	30 - 40
		-	2 - 4	180	25 - 35
Krémés fánk		X	2 - 4	190	25 - 35
		X	1 - 3	180	40 - 50
		X	2 - 4	190	30 - 40
Fűszeres piték		X	2	200	50 - 55
		X	3	180	55 - 60
		X	2	200	40 - 50
Lasagne		X	2	200	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
Töltött gyümölcsös piték, pl. ananász, őszibarack		X	2	200	35 - 45
		-	2	180	45 - 50
		-	2	180	40 - 50
Habcsók		X	2	90	120 - 150
		-	1 - 3	80	150 - 180
		-	2 - 4	100	120 - 150
Pástétomos levelesztés		X	2	200	15 - 25
		X	1 - 3	190	25 - 30
		X	2 - 4	200	20 - 30
Felfújta		X	2	190	30 - 40
		-	2	180	55 - 65
		X	2	190	40 - 50